



Zander



Hecht



Regenbogenforell



Quappe



Aal

*Entdecke die gute Küche
am Bolmensee*

TIRAHOLMS



FISK

Insjöfiske Gårdsbutik Restaurang

Herzlichen Willkommen
und laßt es Euch schmecken
wünscht

Familie Erwall

www.tiraholm.se
www.facebook.com/tiraholm
fisk@tiraholm.se
0371-64019



Herzlich willkommen!

Schön, dass ihr bei uns gelandet seid. Ob zu Fuß, mit dem Auto, per Boot oder Kanu - wir freuen uns über Euren Besuch, und dass ihr hier unsere wunderschöne Natur sowie unsere handgefertigten Köstlichkeiten genießen wollt.



Tiraholms Fisch wird von uns als Familie seit den achtziger Jahren betrieben, und Familie sowie Geschäfte wachsen seitdem ständig. Nisse und Vicky Ekwall begannen mit Fischfang- und Zucht, und im Laufe der Jahre kamen Hofladen, Fischrestaurant, Verkaufsstände auf Märkten, Eiscafé und Bar, Consulting und Ausbildung hinzu.

Das Fangen, Zubereiten und Veredeln von unserem Fang- und Zuchtfisch vom Bolmen liegt uns besonders am Herzen. Mit Stolz können wir einzigartige Frische und beste Qualität garantieren!



Wir empfehlen einen Spaziergang nach dem Essen - unten am See haben wir einen beliebten Quizpfad, ein Rundweg mit Fragen zum Thema Fisch. Und vom Hofladen kann man sich all unsere Fischdelikatessen auch mit nach Hause nehmen. Im Haus gegenüber befindet sich unsere Touristeninformation, mit vielen Tipps für Ausflüge und Erlebnisse in der Nähe. Hier haben wir auch Aquarien mit lebenden Fischen. Am Steg und Bootsanlegeplatz genießt man die



Aussicht auf den Bolmensee mit frischer Luft.

Da uns die Zufriedenheit unserer Kunden besonders wichtig ist, antworten wir gerne auf alle Fragen und Ansichten bezüglich unserer Produkte, Firma oder der Gegend; wir sind sehr neugierig auf alle Meinungen.

Auf Tiraholm ist der Internetanschluß gratis (wifi) und wir empfehlen, uns auf facebook zu folgen, da wir über viele Neuigkeiten dort berichten.

Veranstaltungen auf Tiraholm

Neben unserem gewöhnlichen Treiben auf dem Hof mit Hofladen und Fischrestaurant sowie Verkauf auf Märkten haben wir auch noch spezielle Veranstaltungen und Festlichkeiten zu unterschiedlichsten Höhepunkten des Jahres.



Den Sommer läuten wir mit lautem Knall zu Christi Himmelfahrt ein. Auf Tiraholm kann man da bei einer traditionellen Bauernauktion eine Menge Raritäten und Altes ersteigern.

In unserem Freilufttheater zeigt am Mittsommerwochenende der Verein IOGT-NTO aus Hylte sein alljährliches Lustspiel. Die diesjährige Vorstellung heißt "Hett på Hotellet".



An einigen Freitagen im Sommer haben wir Kneipenabend. Bands aus der Umgebung spielen und rocken, so dass sich die Balken biegen! Jedes Jahr Anfang August feiern wir ein traditionelles Krebsfest, festliches Krebsessen und dazu Volkslieder zum Mitsingen und Schunkeln in bester Stimmung.

Immer am letzten Sonnabend im Juli wird mit verschiedensten Events um den ganzen Bolmensee herum der "Bolmentag" gefeiert. Auf Tiraholm veranstalten wir alljährlich an diesem Tag einen Markt mit vielen Ständen mit regionalen Esswaren und Kunsthandwerkern, gegrilltem Lachs vom Grill direkt am Ufer des Bolmen und einem Kohlenmeiler.

Im November feiern wir wieder Vatertag zusammen mit dem Martinstag, bei uns Martinszander, am Sonntag den 13. November. Am Samstagabend des 12. November servieren wir ein Fischfondue und haben einen Toubadour zu Gast. Ein gemütlicher Abend, so wie letztes Jahr!

Seit ein paar Jahren nun tischen wir in der Adventszeit ein leckeres und einzigartiges Weihnachtsessen "Julbord" auf, ein traditionelles Buffet mit Fisch und Wild. Bitte rechtzeitig buchen, da die Plätze und Zeiten begrenzt sind.



Weine

	<u>Glas</u>	<u>Flasche</u>
Weißwein		
Brochet Facile Bio-Weißwein	65:-	250:-
Frankreich Sauvignon Blanc, trockener und frischer Geschmack mit leichter Note von Stachelbeere, Birne, Nessel und Zitrus. Wie der Name schon andeutet, paßt er hervorragend zu unseren Fischgerichten.		
Argento Chardonnay		280:-
Mendoza, Argentinien trocken, frischer, fruchtiger Geschmack mit zarter Note vom Fass, vorzüglich zu gebratenem und gegrilltem Fisch		
Dr L Riesling	70:-	270:-
Mosel, Deutschland halbtrocken, frischer und traubiger Geschmack, passt gut zu geräuchertem Fisch		
Leth Grüner Veltliner		280:-
Österreich, trocken und leicht würzig, unsere Empfehlung zum »in Wein gekochtem Zanderfilet«		
Terres-Dorées Chardonnay Classic	90:-	350:-
Hellgelb mit frischem, intensivem Duft nach Zitrus, Pfirsich und weißen Blumen. Frisch und stärkend mit langem, ausgewogenem Nachgeschmack. Mineralische Würze und reine, erfrischende Säure. Passt hervorragend zu unseren Zandergerichten.		
Laurent Barth Alsace "Gewürtzraminer"	95:-	390:-
Hellgelb mit aromatischem Duft nach tropischen Früchten, Zitrus und weißen Blumen. Trockener Geschmack mit etwas Süße von tropischen Früchten, mit feiner Säure ausbalanciert. Hervorragend zur Tiraholmsplatte mit eingelegten und geräucherten Köstlichkeiten.		
Bourgogne Les Sétilles		420:-
Frankreich, chardonnay trocken, sehr frischer und nuancierter Geschmack, mit leichter Tendenz vom geräucherten Eichenfass, passend zum gebratenen Zanderfilet		
Chateau de Rochemorin Blanc		450:-
Frankreich, sauvignon blanc trocken, aromatischer und frischer Wein mit Note vom Fass, perfekt zu gegrillter Regenbogenforelle		
Rotwein		
Masi Modello delle Venezie	65:-	250:-
Italien, Refosco und Rebozo und andere. Ein weicher und beeriger Wein mit einer leichten Note von Kirsche, Vanille, Gras und Lakritze.		
Saint Clair Pinot Noir		300:-
Neuseeland, beerig und würzig, vorzüglich zum gebratenen Zanderfilet		
Terres-Dorées, Beaujolais L'Ancien		350:-
Junger Wein mit erfrischender Säure, einer Note von dunklen Kirschen, seidiger, langer Abschluss mit Mineralien und Frucht. Passt besonders zu gebratenem Fisch und Fleisch.		
Rosé		
Domaine de Collavery	65:-	250:-
Frankreich. Ein heller Rosé aus der Grenache-Traube. Beeriger, frischer Geschmack mit einer Note von Walderdbeere, Wassermelone, Blutgrapefruit und Kräutern.		
Roger Sabon Vin de France Rosé "Plaisir"	90:-	350:-
Hellrosa mit beerigem und frischem Duft. Ein Wein mit jungem, frischem und fruchtigem Geschmack nach roten Beeren. Ein herrlicher Rosé, insbesondere in Kombination mit vielen unserer Gerichten.		
Schaumwein		
Prosecco Pizzolato		300:-
Italien <i>glera</i> trocken, fruchtiger Geschmack mit gewisser Süße, einer leichten Note von Birne, Fruchtgummi und Mandarine.		
Terres-Dorées, Crémant de Bourgogne		490:-
Goldengelb mit feiner Perlung. Trocken und frisch mit komplexem, ausgewogenem und elegantem Geschmack. Vorn Zitrus und Apfel, im Abgang dann Brot, Apfel und Mandel.		
Alkoholfreier Weißwein		
Natureo Free Muscat	40:-	
Trocken, saftig, etwas parfümierter Geschmack mit einer Note von Holunder, Birne und Mandel.		

Getränke

Leichtbier	25:-
Mineralwasser 50 cl	25:-
Pepsi, Zingo, 7up	25:-
Apfelmost, 100 % Frucht 25 cl	35:-
Apfelsider 25 cl	40:-
Carlsberg Non alcoholic	35:-
Tuborg grün dänisches Bier	45:-
Carlsberg export dänisches Bier	55:-
Melleruds utmärkta pilsner	60:-
Warsteiner deutsches helles Bier	60:-
Jacobsen Extra Organic Pilsner	60:-
Jämtlans Pale Ale	
Kilkenny irländisches dunkles Bier	60:-
Eriksberg Export 50 cl	65:-
Tiraholmspilsner helles Lager 50 cl	70:-
Bolmsöl etwas bitterer als das Tiraholmspils	70:-
Odensjöl	60:-
Erdinger Weissbier	75:-
Strongbow englischer trockener Cider	60:-
Sommersby süsser Cider	60:-
4/6 cl Skåne Akvavit	60:-/90:-
4/6 cl Absolut Vodka	60:-/90:-
4/6 cl Snällersöds Akvavit	60:-/90:-
4/6 cl Snällersöds Besk	60:-/90:-
4/6 cl Hallands Fläder	60:-/90:-
4/6 cl OP Andersson Akvavit	60:-/90:-

Für Kinder

Wir sind davon überzeugt, dass auch unsere kleinen Gäste Fisch mögen. Deshalb gibt es alle Gerichte auch in kleineren Portionen zum kleineren Preis für diejenigen, die nur 3 Käse hoch sind.

Unser Iris- oder Hechtburger mit Pommes Frites sind bei Kindern sehr beliebt.

Glutenfrei

Alle Vorspeisen sind glutenfrei, auf Wunsch haben wir auch glutenfreies Knäckebrot. Wir empfehlen alle gegrillten oder geräucherten Fische als vollkommen glutenfreie Hauptspeise. Die gebratenen Fische hingegen sind mit Paniermehl gebraten und bei glutenfreier Ernährung nicht zu empfehlen. Auch am Eisstand bieten wir glutenfreie Eiswaffeln an.

Laktosefrei

Bei laktosefreier Ernährung empfehlen wir gegrillten oder geräucherten Fisch als Hauptspeise, verzichten Sie auf die Hechtpastete. Wir bieten auch laktosefreie Remouladensauce und Eissorten am Eisstand an.

Fischallergiker

Vegane Rübenbällchen mit Pommes frites und Tzatziki. 145:-

 In Zusammenarbeit mit Prästgårdens Vinhandel haben wir einige gute, französische Weine zu unseren Fischgerichten ausgewählt - natürlich alle von kleinen, biodynamisch arbeitenden Winzern.

Vorspeisen

marinierte Regenbogenforelle 80:-

eine vorzügliche Vorspeise aus Regenbogenforelle mit Dill mariniert, serviert mit hauseigener Sauce

kaltgeräucherte Regenbogenforelle 80:-

in Tiraholms Räucherei über Erlenholzrauch geräuchert

Pastete aus Regenbogenforelle 80:-

Pastete aus Regenbogenforelle, Milchprodukten, Ei und Kräutern

Aal grün 85:-

zubereitet nach Oma Theresias Rezept

geräucherter Aal 85:-

auch in der hofeigenen Räucherei über Erlenholz geräuchert

Ceviche 90:-

ein Gericht aus Peru, zubereitet nach Art des Hauses: marinierter, wildgefangener Zander mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

Carpaccio 90:-

der Klassiker aus Italien, aus eigenen Regenbogenforellen serviert mit Olivenöl, Basilikum und gerösteten Pinienkernen

Bolmendreiklang 110:-

eine Vorspeise bestehend aus Hechtpastete, kaltgeräuchertem Regenbogenlachs und geräuchertem Aal

Salat aus eingelegtem Zander auf Steinofenbrot 95:-

Diese Neukreation nahm hochgelobt in der Fernsehsendung "Schwedens schönste Höfe" am Wettbewerb teil. Ein Salat aus eingelegtem Zander, türkischem Joghurt, Sahne, Zitronen und Petersilie - serviert auf Unnaryder Bäckabröd mit frittiertes Lachshaut.



Woher kommen unsere Zutaten?

Die Regenbogenlachs wachsen in großen Netzen wenige Kilometer vor Tiraholm im Bolmensee heran. Zander, Hecht und Aal werden von uns aus dem Bolmensee gefischt. Die Quappen beziehen wir aus dem großen Vänernsee, da der Bestand im Bolmen zu gering ist. Sämtliche Gemüse, Milchprodukte, Kräuter, Eier etc versuchen wir so regional wie möglich zu bekommen.

Hauptgerichte

warmgeräucherte Regenbogenforelle 130:-

aus der Tiraholms Räucherei, eine über Kräutern warmgeräucherte Variante, kalt serviert, auch im Hofladen erhältlich

kaltgeräucherte Regenbogenforelle 140:-

hier als Hauptgericht, ebenfalls kalt serviert und auch im Hofladen erhältlich

gebratene Regenbogenforelle 175:-

mit Ei und Paniermehl, in Butter gebraten

gegrillte Regenbogenforelle 175:-

mit halländischen Fischkräutern gewürzt, serviert mit Tzatziki

gegrillte Regenbogenforelle, glasiert in Honig und Senf 175:-

glasiert mit Honig, Senf und Kräutern von Lynga Ört

gebratenes Zanderfilet 220:-

mit Ei und Paniermehl, in Butter gebraten (bei der Wahl von Pommes frites mit Remouladensauce serviert)

gegrilltes Zanderfilet 220:-

mit kaltgepresstem Rapsöl bepinselt und in Kräutermantel von Lynga Ört gegrillt, mit Sauerrahm-Möhren-Sauce

Zanderfilet, in Wein gekocht 230:-

Vickys Spezial: Zanderfilet in Wein-Sahne-Sauce im Ofen gebacken, mit frischen Kräutern von Lynga Ört

gegrilltes Hechtfilet 195:-

Filet, gegrillt mit Kräutern von Lynga Ört

gemischter Grillteller 230:-

gegrillte Filetvariationen von Zander, Hecht und Regenbogenforelle mit Kräutern von Lynga Ört

geräucherter Aal 230:-

Wildaal geräuchert über Erlenholz, serviert mit Rührei und in Butter gedünstetem Spinat

Regenbogenforelle im Quadrat 190:-

vier Varianten der Regenbogenforelle: warmgeräuchert, kaltgeräuchert, mariniert und Lachspastete

Tiraholms Platte 390:-

für 2 Personen, geräucherter Aal, Hechtpastete, marinierte sowie warmgeräucherte Regenbogenforelle

Fish&Chips vom Hecht 170:-

Frittiertem Hecht mit Pommes frites, Salat und Remouladensauce

Fish&Chips von der Quappe 150:-

Frittierte Quappe mit Pommes frites, Salat und Remouladensauce

Hechtburgerteller 115:-

Burger vom Hecht, serviert mit Brot, Pommes frites und Salat, dazu 2 verschiedene Saucen

Irisburgerteller 115:-

Burger von Regenbogenforelle, serviert mit Brot, Pommes frites und Salat, dazu 2 verschiedene Saucen

Zu allen Gerichten wählbar: frische gekochte Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelsalat.

Wenn nicht anders vermerkt, servieren wir eine kalte Dill-Creme fraiche-Sauce zum Fisch.